



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI EKMEK KÖFTESİ

1 adet bayat ekmek
2 adet yumurta
1 demet maydanoz
1 adet orta boy kuru soğan
İsteğe bağlı acı ve baharat
Kızartmak için sıvıyağ

Bayat ekmeğimizi suya ıslatıyoruz ve yumuşayınca suyunu sıkıp bir kaba alıyoruz. Soğanı rendeleyip maydanozu dağrayıp ekmeğimizin içine ekliyoruz. Daha sonra yumurta, tuzumuzu, baharatımızı attıktan sonra güzelce harmanlayıp köfte şeklini verip orta ısıdaki yağda nar gibi kızartıyoruz. Servis için yoğurt olabilir hanımlar çay saatleri için kullanabilirler.

